



2017

LÖWENHERZ
Lemberger trocken

Alkohol: 13,5 vol. %
Säure: 4,5 g/ l
Restsüße: 1,8 g/ l
Mostgewicht: 98 Oechsle

Ertrag: 60 kg/ ar
Böden: Gipskeuper mit Löß

Lemberger, ein tiefer Schluck aus der schwäbischen Seele. Er duftet animierend nach Kirschen, roten und schwarzen Beeren und Gewürzen mit erdigen Noten sowie Anklängen an Tabak und Vanille.

Im Mund breitet sich eine weiche, vollmundige Beeren- und Kirschfrucht aus, unterlegt von zart süßlichem, etwas an Nougat erinnernden Schmelz sowie Aromen von Gewürzen, getrockneten Kräutern und ein wenig Leder.

Im Wechselspiel mit angenehm mürbem Tannin sorgen der dezente Säurebiss und kühle mineralische Töne im Hintergrund für reizvolle Spannung.

empfohlene Trinktemperatur 18 Grad